

ACTAS DO III SIMPÓSIO  
DA ASSOCIAÇÃO INTERNACIONAL  
DE HISTÓRIA E CIVILIZAÇÃO DA VINHA E DO VINHO



REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA

*Título*

ACTAS DO III SIMPÓSIO DA ASSOCIAÇÃO INTERNACIONAL  
DE HISTÓRIA E CIVILIZAÇÃO DA VINHA E DO VINHO

1ª Edição, Novembro de 2004

*Autor*

VÁRIOS

*Coordenação Editorial*

ALBERTO VIEIRA

*Edição*



CENTRO DE ESTUDOS DE HISTÓRIA DO ATLÂNTICO

Rua dos Ferreiros, 165, 9004-520 FUNCHAL

TELEF. 291-214970/FAX: 291-223002

Email: [ceha@nesos.net](mailto:ceha@nesos.net)

Webpage: <http://www.ceha-madeira.net>

*Tiragem*

2000 exemplares

*Capa*

Borracheiros, gravura publicada por W. Combe, 1821.

*Execução Gráfica*

G.C. – GRÁFICA DE COIMBRA, LDA.

PALHEIRA – ASSAFARGE

3001-453 COIMBRA

E-mais: [producao@graficadecoimbra.pt](mailto:producao@graficadecoimbra.pt)

Depósito Legal n.º 216604/04

ISBN: 972-8263-42-2

## A ORIGEM DO CULTIVO DA VINHA NA BACIA DO MINHO

CARLOS A. BROCHADO DE ALMEIDA

O Rio Minho é o curso de água mais setentrional de Portugal, o mesmo que, desde meados do séc. XII, foi elevado à função de linha de fronteira entre dois países, Portugal e Espanha e duas regiões até aí linguística e culturalmente uniformes: o Minho e a Galiza. Separou-as os meandros da política peninsular mas, apesar das vicissitudes, perduraram os mais diversos laços e entre eles, certas formas e métodos de ocupar e de moldar o território. Em ambos os lados da fronteira implantou-se o povoamento disperso, que varia em função da morfologia, do clima, da qualidade dos solos e do fluxo da água, o arroteamento em courelas de diminuto tamanho, a disposição em socalcos cavados à enxada e lavrados à pachorrenta cadência dos bovinos de raça galega. A pulverização da terra em pequena propriedade, aliada às dificuldades de uma orografia por vezes bem agressiva, determinou uma agricultura de subsistência baseada sobretudo no milho, que, desde o séc. XVI, veio atenuar o problema alimentar de uma região densamente povoada. O milho é, por excelência, "o cereal do casal avulso e da população dispersa" (Ribeiro, 1991, 192-205).

O milho aclimatou-se com facilidade a um território chuvas irregulares, mas com enormes potencialidades de rega durante o ciclo produtivo da planta e que no inverno, ao permitir a lima dos campos salvava das incidências negativas da geada os pastos, entretanto semeados, para a alimentação dos bovinos. Por outro lado o seu cultivo permite a sequência outras como o linho e os legumes, realidade que não coexiste com o trigo ou o centeio.

Ao milho juntou-se o feijão, o centeio, batata e a vinha.

O feijão andou quase sempre associado à cultura do milho, enquanto o centeio encontrou nos solos mais pobres, mais frios e de cotas mais elevadas, o seu lugar de eleição. Foi, sobretudo, um cereal das terras do interior e das zonas de planalto. A batata, em ambos os lados da fronteira, ganhou foros de primazia somente no decorrer do séc. XIX, triunfou nos terrenos montanhosos do Norte, invadindo os pousios do centeio (Ribeiro, 1991, 45).

A vinha foi desde a Idade Média um factor de progresso e de desenvolvimento económico na região que ficou conhecida como Entre-Douro-e-Minho. Aqui encontrou boas condições de fixação e desenvolvimento ocupando na actualidade uma área próxima dos 60 mil num total de 836 mil hectares (Almeida et alii, 1989, 4). Foram, sem dúvida, os solos arenosos de proveniência granítica, aliados a uma orografia cortada transversalmente por vales que na generalidade apresentam aspectos ondulados, sem grandes altitudes, mas onde predomina o acidentado, quem ajudaram a moldar as características de um vinho que é ímpar no mundo.

Há *Vinho Verde*, porque o clima em geral e sobretudo a pluviosidade, aliada a uma alta humidade atmosférica, promoveram castas que se adaptaram às condições e permitiram uma expansão vegetativa bem peculiar em todo o território. Há *Vinho Verde*, porque os contrastes térmicos entre o Verão e o Inverno são atenuados pela precipitação pluvial, pelos nevoeiros e nebulosidade. Na generalidade o Minho incluiu-se numa região sub-húmida, com amplitudes térmicas atenuadas devido à influência do mar.

O cultivo da *vitis vinifera* em Portugal ocupa uma área aproximada de 390 mil hectares que produzem em anos de colheita normal, algo como 10 milhões de hectolitros de vinho (Estevão, 1995, 10). Tal produção, tendo em atenção a dimensão da área cultivada, faz de Portugal um dos 10 maiores produtores mundiais e um dos que mais regiões demarcadas definiu: Douro e Porto, Setúbal, Colares, Bucelas, Carcavelos, Algarve, Madeira, Bairrada, Dão e Vinho Verde. A estas há que juntar ainda aquelas que, de acordo com a actual legislação em vigor, podem definir-se como oriundos de IPR, isto é, foram classificadas com a Indicação de Proveniência Controlada – são 28 as actualmente definidas – e que, por isso mesmo, têm nos rótulos das garrafas a indicação de Vinho Regional (Amaral, 1995, 368-369).

Sendo a Região Demarcada do Douro a mais antiga do mundo – foi instituída em 1756 – não deixa de ser interessante referir que a Região Demarcada dos Vinhos Verdes, também tem já praticamente um estatuto centenar logo a seguir à demarcação do Moscatel de Setúbal que ocorreu em 1907.

A primeira tentativa em criar a Região Demarcada dos Vinhos Verdes, data de 1895. Ocorreu no Congresso Vitícola Nacional de 1895, mas a experiência saiu gorada. Somente em 1908 é que a Região Demarcada foi efectivamente criada, independentemente de só em 1929 ter adquirido estatuto próprio e ter visto os seus limites geográficos definidos. Mais tarde, em 1945, viria a ser a ser reconhecida internacionalmente pela OIV, mas o seu registo, como Denominação de Origem “Vinho Verde” só ocorreu em 1971, na Repartição da Propriedade Industrial (Estevão, 1995, 15).

A Região Demarcada do Vinho Verde estende-se de Vale de Cambra à fronteira do Minho. Distribuiu-se por 45 concelhos e por 1229 freguesias ocupando uma área aproximada de 60 mil hectares, isto é, 7% da superfície total desta região.

O clima, sobretudo a pluviosidade e a humidade atmosférica permitiram que a vinha tivesse neste espaço ecossistemas apropriados a uma expansão vegetativa que se identifica com o tipo de castas e com os diversos sistemas de condução.

Nesta latitude a vinha fugiu das orografias acidentadas em que é fértil o interior do Entre-Douro-e-Minho e não encontrou terreno propício nas terras ribeirinhas do Atlântico. O espaço de eleição à sua fixação e desenvolvimento foi e são os solos com aptidão vitícola postados ao longo dos vales dos grandes rios, com especial ênfase para os vales transversais sem esquecer certos alvéolos que se desenvolvem no interior do território. A vinha aclimatou-se bem nesta região, em terrenos com cotas inferiores a 500m, especialmente nos solos de meia encosta cuja formação geológica base é o granito, sem esquecer os solos de várzea com boa drenagem (Almeida et alii, 1989, 4-10). Atendendo à heterogeneidade bio-climática deste território nada mais natural que a vinha, na sua acomodação secular, tenha criado características bem peculiares que se traduzem mais na diversidade das castas que propriamente na forma da sua exploração e vinificação.

Foi baseado nesta diversidade, favorecida pela exposição atlântica da região, que as vinhas aqui cultivadas foram agrupadas por sub-regiões e por concelhos. As sub-regiões – Penafiel, Amarante, Basto, Braga, Lima e Monção – denotam uma certa homogeneidade, menos coerente nos concelhos que fazem parte da Região Demarcada e que por isso mesmo foram excluídos daquelas. São espaços periféricos, na sua maioria ribeirinhos do oceano ou então localizados em bacias de rios mais meridionais como é o caso do Douro, do Paiva e do Caima (Almeida et alii, 1989, 4-5).

Quando se fala em vinho verde estamos a referir-nos a vinhos brancos e tintos com um teor alcoólico igual ou inferior a 11,5° provenientes de castas que ao longo dos séculos se foram auctotenizando. A bibliografia da especialidade refere que, entre outras, para os vinhos brancos as castas recomendadas são o loureiro, a trajadura, o Fernão Pires ou Maria Gomes, a pedernã, o azal branco, a batoca, o avesso e o alvarinho, enquanto para os vinhos tintos as castas mais adaptadas são o borraçal, o brancelho, o vinhão, o pedral, o espadeiro tinto, o azal tinto, o rabo de ovelha tinto e o padeiro de Basto (Mota et alii, 1986).

Embora o cultivo da vinha remonte em toda a Região dos Vinhos Verdes, pelo menos, ao mundo romano, data do começo do séc. XVI uma das mais antigas referências ao vinho verde. Vem ela no *Cancioneiro Geral de Garcia de Resende* (1,344):

Já na época de Quinhentos.  
(e se a leitura não erra),  
se adulterava ou bebia duro  
(menos no verde, que no maduro);  
pois era i a mór da guerra. (Oliveira, 2001, 50)



Mais tarde, em 1609, a designação de “vinho verde” oficializou-se através de uma postura da Câmara Municipal do Porto que fixava o preço dos vinhos “maduros” e “verdes” (Estevão, 1995, 14). Esta distinção nascia da necessidade, por certo já enraizada na população, que os vinhos provenientes do Minho eram excessivamente acídulos, portanto com excesso de ácido tartárico, algo que não acontecia com os vinhos oriundos da Região Demarcada do Douro, maioritariamente presentes na cidade e seu Termo.

Foi a caracterização edafo-climática a responsável pela definição do *faciès* cultural do Entre-Douro-e-Minho. Foi a existência de um território marcado pela abundância de mananciais de água, por um clima em que aos estios breves e moderados se sucediam invernos amaciados, que determinaram a fixação da população e o modo como deveriam moldar os ecossistemas de um espaço “*caprichosamente recortado por areais, cumeadas, surgências de xisto, incisões profundas dos vales, tractos de montanha, que é sempre lugar de pobreza e de rarefacção humana*” (Ribeiro, 1991, 742). Foram estas premissas que determinaram os modelos ocupacionais do solo, com as terras de cultivo a ocuparem os solos espessos provenientes da desagregação do granito, mas capazes de reterem a humidade, a invadirem vales e alvéolos. Foi a forte densidade populacional, a maior da Península Ibérica, que conduziu ao maior aproveitamento possível dos solos aproveitáveis, mas também ao fraccionamento em pequenas unidades agrícolas, por força do direito sucessório. A fragmentação da propriedade fundiária e a intensa ocupação do solo arável determinou a arrumação da vinha e de outras árvores, sobretudo as de fruto, para espaços onde não impedissem o cultivo dos cereais e das culturas ervaes. É já antigo e bem secular o hábito de remeter a vinha para a bordadura dos campos, para a vizinhança de espaços de circulação, invadindo mesmo a margem dos pequenos cursos de água. Aqui beneficiava de uma contínua humidade, mas perdia com a falta de uma correcta exposição solar, capaz de lhe acrescentar açúcar e teor alcoólico.

Avaliar a cultura da vinha no Entre-Douro-e-Minho até à década de 80 do século XX, independentemente das castas, da localização dos vinhedos e da qualidade do vinho, é falar da organização do espaço, sobretudo de técnicas de instalação de vinhas e da respectiva condução. Se hoje é vulgar encontrarem-se as vinhas desta região dispostas em cegonha, cruzeta de dois e mais arames, cordão simples ou cordão sobreposto, tempos houve em que a prática mais comum foi o uso dos lateiros, das ramadas, das uveiras e da armação em arjão.

Os lateiros e ramadas invadiram praticamente todos os espaços livres. Dispueram-se em volta dos campos, cobriram os caminhos, desceram até junto dos cursos de água. A sua antiguidade remonta à antiguidade clássica, já que serão os herdeiros da *vinea camerata* romana. Entre nós está atestada já na documentação medieval de meados do séc. XIII, pois, na freguesia de São Cláudio de Curvos, concelho de Esposende, diz-se textualmente que “*todos desta parochia fazem a ra-*

*mada al Rey*” (PMH, Inq. 1ª Alçada, 311). O mesmo se poderá dizer das uveiras, também conhecidas por vinhas de enforcado. Neste sistema há uma estreita colaboração entre o tutor e a videira. O tutor mais utilizado foi e ainda é o choupo e o ulmeiro – *Entre os braços do ulmeiro está a jucunda vide, c'uns cachos roxos e outros verdes* (Camões, Canto IX, 59) – mas outras árvores, mesmo de fruto, foram igualmente usadas nas regiões do Minho interior, tendo a sua máxima expressão nas Terras de Basto, Guimarães, Amarante, Felgueiras e Penafiel. Esta representatividade regional não exclui o seu uso noutras latitudes da Região Demarcada, pelo menos em épocas mais recuadas, já que era prática comum, embora não sistemática, nos concelhos mais ocidentais. No tocante à armação em arjão, pode dizer-se que se trata de uma solução bem mais recente, pois aproveitando a distância entre dois tutores, os arames distendidos abriram caminho ao sistema da cruzeta (Almeida, 1989, 110).

É evidente que os sistemas tradicionais de condução da vinha, sobretudo a vinha de enforcado, com excesso de folhagem e deficiente exposição solar, colocavam sérios entraves à maturação das uvas. Daí haver vinhos de qualidade inferior, situação que se reflectia depois na procura e comercialização destes vinhos no mercado nacional. A distinção entre vinhos de enforcado e outros está bem explícita nas taxas que uns e outros pagavam no reinado de D. João V. Os primeiros, por serem de qualidade inferior, pagavam menos dois réis por canada quando colocados no mercado (Estevão, 1995, 14).

#### – A vinha na bacia do Rio Minho: suas origens

A bacia do Rio Minho – referimo-nos somente à parte portuguesa – está inserida na sub-região de Monção. A força da sua produção centra-se nos concelhos de Monção e Melgaço e em muito menor escala em Valença e Vila Nova de Cerveira, para ser, quase residual, no de Caminha. Sintomático é o facto de serem oriundas desta sub-região três das castas mais representativas dos Vinhos Verdes: o brancelho e o pedral nos tintos e o alvarinho nos brancos. Este encontrou especial acolhimento nos concelhos de Monção e Melgaço, mas não podemos ignorar que nestas mesmas latitudes e sobretudo a montante de Vila Nova de Cerveira, tiveram acolhimento favorável outras castas de nomeada como a trajadura e o loureiro. Este, ao que parece, originário da Ribeira Lima, tem aqui campo fértil de desenvolvimento devido à especificidade dos solos e das contingências climáticas.

Até o séc. XVI as referências à vinha e ao vinho na bacia do Rio Minho são parcas e pouco consistentes. As fontes documentais são sobretudo os forais outorgados a Monção e Melgaço, as Inquirições de D. Afonso III, as Chancelarias Régias de D. Dinis e de D. Afonso IV e os cartulários das diversas casas monásticas

postadas na orla meridional do Rio e naturalmente a documentação do Cabido da Sé de Tuy que superintendeu eclesiasticamente a esta região até ao início da época moderna.

Se as Inquirições e as Chancelarias são documentação já impressa, o manancial informativo que é o arquivo da Sé de Tuy é pouco nosso conhecido e as falhas das casas conventuais essas são mais que gritantes. Se exceptuarmos o Livro das Datas também conhecido como Cartulário do Convento de Fiães, publicado e acessível apesar das incongruências de partes da sua leitura, os demais cartórios ou desapareceram ou então a documentação existente é de data bem mais recente. A título de exemplo, é bom que se diga que, só na parte portuguesa, havia os seguintes mosteiros cujas raízes são medievais e alguns deles com uma antiguidade anterior ao começo da nacionalidade: Fiães e Paderne (Melgaço), Longos Vales, Sanfins de Friestas e Ganfei (Valença), Santa Maria de Loivo e São Paio do Monte (Vila Nova de Cerveira).

A referência mais antiga, que conhecemos acerca da presença da vinha na parte portuguesa da bacia do Rio Minho, é um documento inserido no Livro das Datas do Convento de Fiães. Data de 989 e localiza-se na vila de Figueiredo, um lugar actualmente ribeirinho da Vila de Melgaço. Neste texto diz-se textualmente que naquela localidade havia vinhas "*piscarias, saltos, romerios, vineas, terris, pratis*" e lagares "*omnia ab integro cum suas torculares*" (CF, fl.60). Só mais tarde é que aparecerá um outro pertencente aos Documentos Medievais Portugueses. Data de 1125, posterior é certo, mas ligeiramente anterior à fundação da nacionalidade portuguesa. De acordo com o texto, naquela data a rainha D. Teresa concedia à Sé de Tuy várias igrejas com os seus pertences – *ecclesie Tudensis sedis in perpetuum ut panis vinum cibaria animalia vestimenta sive* (DMP, DR, n.º 71) – e entre elas estavam a de Santa Maria de Paços (Arcos de Valdevez), a de Santa Eulália de Vilar de Mouros (Caminha) e a de São Paio de Paderne (Melgaço). Se descermos, geograficamente, para a bacia do Rio Lima, a informação é um pouco mais antiga, pois data de 915. Por esta altura, mais especificamente no dia 30 de Janeiro, o rei Ordonho II e sua esposa dona Elvira doavam a Santiago a "*villam quam vocitant Cornelianam*" a troco de uma certa quantia em dinheiro que o rei Afonso III havia doado àquela igreja: *domos cum edificiis intrinsecis suis, pumares, vineas, salta vel omnia que iuri nostro...*" (Lucas Alvarez, 1998, 88).

Do lado galego, sobretudo devido às precoces doações feitas pela realeza asturiana à igreja de Santiago, sabemos que a vinha tinha grande aceitação nesta região, já que é mencionada em vários dos documentos que pertencem ao Tombo A da Catedral de Santiago. Num datado de 886 o rei Afonso III doa, à igreja de Santiago, salinas e não só em Lanzada: "*concedimus sacrosancto altario vestro atque venerande eiusdem aule salinas que fuerunt de nostra ratione iure percepto in commissio qui dicitur Saliniense, sive etiam vinarios et caldarios*" (Lucas Alvarez, 1998, 65), mas tam-

bém numa povoação, Santa Maria de Areas, afluente do Rio Minho, este em 893 "*in villa quam dicunt Arenosium iuxta fluvium Tena secus ripam Minei...cum terris, vineis, pomeriis seu domibus et edificiis cunctis*" (Lucas Alvarez, 1998, 65).

E em períodos anteriores ao séc. XII? Que registos há, que informações temos acerca do cultivo da vinha nesta latitude da Península Ibérica?

É conhecido o texto estraboniano sobre a ausência do cultivo da vinha no Noroeste Peninsular e naturalmente do parco consumo de vinho durante a parte final da Cultura Castreja. O autor refere o consumo de cerveja, para outros será de cidra e quando menciona o vinho é bem explícito em afirmar que o vinho escasseava e que, quando o obtinham, o consumiam nas grandes festas familiares (Garcia y Bellido, 1968, 120).

O uso da cerveja ou da cidra é considerado pelos especialistas como um sintoma da barbárie dos povos galaicos e que serve para "*marcar el relato etnográfico la inversión del sentido de los usos de la civilización*". Os civilizados consumiam vinham em banquetes, de acordo com as hierarquias definidas pelo *symposium* helénico. Foi no seu seio que nasceu a poesia e a filosofia, algo que não era possível acontecer entre os galaicos porque "*el banquete bárbaro no tendrá nada que ofrecer en contrapartida*" (Bermejo Barrera, 1996, 22-23).

A fraca ou mesmo nula implantação da vinha no Noroeste Peninsular por alturas do início da Romanização obrigou os romanos, para aqui deslocados, a importar vinho e outros produtos da sua cozinha tradicional, como o azeite, doutras áreas do mediterrâneo. Usando-o nos convívios ou simplesmente no dia a dia, acabaram por influenciar os indígenas – inicialmente as elites e aqueles que tinham um maior espírito de abertura à novidade e maior poder de compra – que passaram a adquirir produtos até desconhecidos das respectivas comunidades. Por isso se compreende a afirmação de especialista na matéria quando destacam a Norte do Rio Minho "*a extraordinaria abundancia de las Haltern 70, un ánfora que parece específica para colonizar el Noroeste*" (Naveiro López, 1996, 203). Tal afirmação, se já é um facto arqueologicamente creditado na Galiza e mesmo nas Astúrias, também o é, de um certo modo, no espaço castrejo português. Aqui, o registo arqueológico responde de uma forma positiva ao confirmar a presença de ânforas vinárias nos povoados indígenas, provando-se assim que uma boa parte do vinho consumido era oriundo da Bética e em menor escala da Catalunha e de outros espaços mediterrânicos. Todavia, o registo arqueológico tem o valor que tem quando, num espaço tão densamente povoado como foi este durante a Idade do Ferro e a Romanização, quando as escavações se resumem a escassas centenas de hectares centrados em meia dúzia de estações arqueológicas num universo de alguns milhares de castros e de ocupações de época romana. Como corolário podemos dizer que o vinho foi gradualmente adoptado pelos indígenas na proporção directa em que a pacificação os conduziu a um modelo de vida romano.

Recentes investigação de campo dizem-nos que no Alto Minho há lagares cavados na rocha, em tudo semelhantes àqueles que temos vindo a estudar no Alto Douro. O seu número é assaz restrito, mas isso não impede que demonstrem as mesmas características tipológicas daqueles e que os seus lugares de inserção estejam na periferia, senão mesmo associados, a contextos arqueológicos com evidentes sinais de romanização, normalmente tardia, próxima da fixação dos povos germanos na Península Ibérica. Apesar de tais evidências, terá de haver um certo cuidado em estabelecer tal associação cronológica, pelo simples facto de tais estruturas terem tido utilizações posteriores e terem mesmo sido fabricados em períodos mais tardios, podendo mesmo alguns ser de épocas bem mais recentes.

Só verdadeiramente no Baixo Império é que a vinha terá começado a ser verdadeiramente acarinhada nestas paragens. Para tal terá contribuído o arroteamento dos espaços de meia encosta e das chãs com apetência agrícola e com a fixação dos moradores dos castros que gradualmente foram deixando os tradicionais locais de acolhimento.

A divulgação do cristianismo pelos espaços rurais intensificou-se a partir do Baixo Império. As comunidades cristãs passaram a adoptar determinados símbolos pagãos como o *cantharus*, a par de outros claramente identificados com Jesus Cristo, como é o caso do *crismon*. Ambos estão patentes na área do Vinho Verde e são atribuídos ao séc. V. O primeiro faz parte de um mosaico funerário de Frende (Baião) e de um sarcófago da Sé de Braga – do *cantharus* saem dois ramos de videira serpenteantes – e o segundo decora dois anéis, um de âmbar e o outro de ouro, oriundos de Fiães, Vila da Feira (Almeida, 1986, 10-11).

Com o advento dos reinos germanos na Península Ibérica os motivos decorativos de pilastras e dintéis passaram a incorporar cada vez mais motivos vegetais, com realce para os ramos de videiras mesmo para os cachos de uvas (Almeida, 1986, 35), havendo mesmo aqueles que afirmam, com convicção, a sua filiação religiosa. Exemplo claro deste princípio é a placa de cinturão oriunda do Paço Velho da freguesia da Facha, concelho de Ponte de Lima e através da qual o seu possuidor pede claramente que Cristo esteja com ele: *Christus sicut tecum* (Almeida, 2003, 373-374).

Que o cultivo da vinha tinha um interesse muito especial nesta época demonstra-o Santo Isidoro de Sevilha que entre 615 e 624 escreveu uma *Regula* na qual estabelecia certas regras alimentares para os monges e que teve larga aceitação na Bética. A base alimentar daquela regra eram as verduras e os legumes acompanhados de pão e de azeite, pois que a carne só podia ser consumida em dias de festa. A novidade está na elevada quantidade de vinho – três vasos por dia – que cada monge podia ingerir, algo que a *Regula Communi* escrita cerca de 20 anos depois por São Frutuoso de Braga estava longe de aceitar. De acordo com o texto fructuariano a dieta alimentar continuava assente nos legumes e nas verduras, no pão de

cevada e no peixe. Não menciona o azeite e reduz o consumo de vinho a 162,5 centilitros por dia para cada monge (García Moreno, 1989, 194-198).

As diferenças no consumo de vinho, de azeite e mesmo no de cereais, podem explicar-se pelas divergências geográficas existentes entre a Bética e a Galiza. A generalização dos vinhedos era tal no Centro-Sul da Península Ibérica que o rei Chindasvinto decretou férias por altura das vindimas e a legislação visigoda defendia com medidas específicas contra aqueles que atentassem contra tais propriedades. A importância da vinha nestas latitudes acaba por ser corroborada pelos textos isidorianos, em especial na introdução à *Historia Gothorum*, onde ao referir-se à Espanha diz claramente “*Tu bacis opima, uvis proflua, messibus laeta; segete vestiris, oleis innumbraris, vite praetexeris. Tu florulenta campis, montibus frondua, piscosa litoribus*” (Rodríguez Alonso, 1975, 168).

Diferente era situação nos territórios do Noroeste, mais frios, mais chuvosos e mais montanhosos. A regra de São Frutuoso, abrangendo um território que se estendia de Bierzo até Braga, apoiava-se nos fundamentos económicos de uma região que se viu obrigada a valorizar a pastorícia, devido à insuficiência cerealífera e à dificuldade sentida pela vinha e pela oliveira na sua aclimação. Daí que não espante que o vinho possa ter sido substituído por cereais fermentados e por cidra ou então ver o seu consumo reduzido apesar de sabermos que, por esta altura, regiões pouco aptas para o cultivo da vinha como Ávila ou a região pirenaica começavam a ser colonizadas (García Moreno, 1989, 197-198).

Foi a igreja e em especial os conventos os grandes responsáveis pelo desenvolvimento da vinha no Noroeste Peninsular, tendo em atenção que o vinho, para além de ser considerado como parte integrante da dieta de trabalhadores e monges, era sobretudo elemento fulcral na celebração da Eucaristia. A Reconquista veio acentuar a necessidade do plantio da vinha, porque as paróquias multiplicaram-se, as dioceses organizaram-se, os conventos instaram-se em zonas de boas aptidões agrícolas e o reino das Astúrias ao expandir-se para sul criou condições para a fixação da população em núcleos centrados e arruados. Assim foram aparecendo, na futura linha de fronteira, Caminha, Vila Nova de Cerveira, Tuy, Contrasta que depois se chamaria Valença, Monção e Melgaço.

Vila Nova de Cerveira e Monção têm origem em anteriores ocupações que remontam ao início da Romanização.

Cerveira nasceu de um núcleo habitacional isolado da parte final da Cultura Castreja centrado em torno da igreja paroquial de São Cipriano. Quando no início da nacionalidade se estruturou, o burgo viria a conhecer a sua afirmação quando D. Dinis lhe concedeu, em 1321, a sua carta de foral. Nesta, entre outras obrigações, as searas e vinhas do rei estavam sujeitas ao mesmo foro que “*as vinhas e as searas dessa viula ouverem*” (Antunes; Guerreiro, 1996, 25). Monção foi, antes de vila fortificada, um habitat da Idade do Ferro com alguns sintomas de romanização e o



seu foral, atribuído por D. Afonso III em 1261, reflecte uma situação análogo à da vizinha povoação de Melgaço.

Quando apareceu o burgo de Melgaço, o espaço circunvizinho já estava ocupado. Quando D. Afonso Henriques, em 1183, concedeu foral aos seus moradores é evidente que referências como esta "*pane et vino quod laboraveritis vel eme-ritus*" significam que estes e outros moradores do Termo cultivavam vinha e fabricavam vinho. Não seria, todavia, grande a produção pois o pagamento restringia-se ao dízimo, que era o tributo mais antigo oferecido a Deus e que correspondia à décima parte do produzido (ANTT, RC D. Afonso II, fl.22v).

Se analisarmos as Inquirições de 1258, as fontes mais credíveis para o território da ribeira Minho notam-se certas diferenças em relação aos produtos agrícolas ali à data produzidos.

No Julgado de Caminha, o mais ocidental, não há qualquer menção ao cultivo da vinha e ao pagamento de foros em vinho. Situação que bem se compreende se tivermos em linha de conta que uma parcela daquele Julgado confinava com o Oceano Atlântico e que da restante a maioria era zona de montanha já que abarcava a quase totalidade da Serra de Arga.

Algo de semelhante se passava com o Julgado de Vila Nova de Cerveira. A parte ocidental e meridional é uma sucessão de montanha e de vales encaixados, como o de Covas, pouco predispostos para a actividade agrícola, antes favorecendo a pastorícia que perdurou até época bem recente. Mais solícita é a região oriental do actual concelho onde se situam as freguesias de São Pantaleão de Cornes e São Miguel de Sapardos. Em ambos os casos o texto do tempo de D. Afonso III, menciona a existência de vinhas com pagamentos bem distintos. Em Sapardos a "*vina de Martino Vicentii*" pagava 1 dinheiro, enquanto a de Cornes era bem mais rentável. De acordo com o texto da dita Inquirição, aquela propriedade pagava ao rei algo como metade do vinho ali produzido: "*in este regaengo jezia vina et davam al Rey meyo do vino*" (PMH, Inq. 1ª Alçada, 350-351).

Notícias mais consistentes há sobre o actual concelho de Valença, sobretudo das freguesias de São Julião da Silva, São Miguel de Fontoura e a própria vila de Valença.

Em São Julião da Silva eram várias as herdades que pagavam ao rei parte do vinho produzido, mas quando se chega às especificações diz-se textualmente que a contribuição não passava da quarta parte do total – fosse ele oriundo de terras já em laboração "*et dam cada anno al Rey octava de pam, et de lino et quarta de vino et de castanas*" (PMH, Inq. 1ª Alçada, 366) ou a arrotear "*et in estes davanditos regaengos chantarem vinas dam cada ano quarto de todo o vino*" (PMH, Inq. 1ª Alçada, 377). Nas restantes localidades é citado o "*casal de vino*" em São Miguel de Fontoura, uma courela de vinho no lugar de Sá em Valença "*et in una coyrela de vina in Saa*" sem referências expressas à sua produção o que não acontece com o Casal de Vinhó

em São Miguel de Fontoura cuja inquirição refere expressamente um oitava da produção "*estes davanditos casaes dam cada ano al Rey de pam et de vino et de lino e de toda legumia*" (PMH, Inq. 1ª Alçada, 365).

Que a importância vinícola de Monção é antiga, afirmam-no o foral e a inquirição feita às freguesias deste Termo. Que as vinhas daqui eram produtivas corroboram-no as contribuições das herdades reguengas de Santa Eulália de Lara e de Santa Maria de Troporiz, que pagavam metade "*de vino et de meydade*" (PMH, Inq. 1ª Alçada, 370-371).

Se as inquirições comprovam a existência de vinhas com um bom rendimento anual, por outro lado também nos dizem que, por aquela altura, longe estava o processo de arroteamento das terras potencialmente aráveis. É este o caso de São Salvador de Mazedo, às portas da vila de Monção, onde os inquiridos foram taxativos quando informaram que naquela localidade se "*chantarom y vinas e fizeram casas*" (PMH, Inq. 1ª Alçada, 369). Este panorama torna-se repetitivo na inquirição de outras localidades mais interiores pertencentes já ao actual concelho de Arcos de Valdevez. É o caso de Santa Eulália de Trute ou mesmo de São Julião de Badim onde os casais com produção de vinho pagavam foros na ordem da quarta parte da produção obtida "(PMH, Inq. 1ª Alçada, 371 e 376).

Com o andar dos tempos, Monção tornou-se numa das mais conhecidas referências do Vinho Verde. Terá sido daqui que partiu uma das primeiras exportações de vinho português para a Inglaterra. Esta efeméride poderá estar relacionada com o conhecimento que os soldados daquele país tinham do vinho desta região, quando operaram na Galiza durante as pretensões do duque de Lencastre à coroa castelhana e depois com o casamento de sua filha com o monarca português, D. João I.

A fama do vinho de Monção cresceu, pois ele aparece nos mercados externos exportado pela barra de Viana do Castelo. Como afirma José Estevão "*não era ainda Vinho Verde nem elaborado com a casta Alvarinho, mas deveria ser um clarete de boa qualidade*" (Estevão, 1995, 11). Aparecem igualmente no mercado interno onde eram vendidos a preços mais elevados que os Ponte de Lima e da Ribeira Lima. Os vinhos eram conduzidos por carreteiros até ao Carregadouro em São Paio de Jolda e daqui por barco até Viana. Durante o séc. XVI os vinhos de Monção eram vendidos em grande quantidade em Viana a par de outros provenientes da Ribeira Lima e mesmo de Sevilha e Madeira. Só em 1566 Pêro Álvares, do Couto de São Fins, estava obrigado a vender em Viana da Foz do Lima 50 pipas de vinho de Monção entre Novembro e o São João, isto é Junho. Em 1274 a Câmara daquela vila obrigava-se a vender 210 pipas daquele vinho, para descer para 115 pipas em 1590, chegando a decadência no séc. XVII que se acentuou na centúria seguinte. Em 1663 já se vendia ali vinho oriundo de Caminha e em 1681, por não haver vinho suficiente na Ribeira Lima, buscava-se no Porto. Com a Guerra da Aclamação a devastar a produção agrícola na fronteira do Minho, nada mais natural que a partir do

último terço do séc. XVII a produção mal chegasse para as necessidades locais, passando a estar ausente das pautas aduaneiras da Câmara Municipal de Viana da Foz do Lima (Moreira, 1984, 93/101).

Fora da região minhota também o vinho de Monção tinha fama já alicerçada. De acordo com os versos de António Ribeiro, um minhoto ali deslocado, tinha foros de primazia em Lisboa:

Viestes à conjugação,  
A melhor que nunca vi,  
Que haveis de provar aqui  
Este vinho de Monção,  
— E que é tal?  
— O melhor de Portugal!

António Ribeiro, *Prática de Compadres*

Pela mesma altura, isto é, séc. XVI, faziam-se outras apologias a vinhos do reino que se bebiam na capital. Entre eles estavam os de Monção:

Antes se diga, porém  
que muitas casas,  
na Capital  
os ramos à porta tem,  
onde há moças e ociosos  
a par de vinhos cheirosos  
como hortelã ou alecrim,  
venham eles de Monção,  
da Arruda, Landeira ou Cartaxo  
ou dos lados de Almeirim. (Oliveira, 2001, 60)

Terra de vinho, que sempre o foi, é a parcela mais setentrional do concelho de Melgaço, aquela que da meia encosta para baixo se estende até ao curso do Rio Minho. Esquisito é o mutismo das Inquirições de 1258 cerca da produção de vinho nestas paragens, quando o foral atribuído por D. Afonso Henriques e o Livro das Datas do Convento de Fiães têm referências mais que suficientes, sendo uma delas por demais explícita: o abade de Fiães tinha uma adega no interior do burgo "*in illa parte nostre ville ubi modo est apoteca sua* (CF.fl. 92). O quadro repetir-se-á na centúria seguinte só que a parte interessada agora era o convento de Paderne. Este possuía aqui umas casas que haviam pertencido a Domingos Eanes, as quais se destinavam a "*ter en ellas seu pam e seu vinho*" (ANTT, Chanc. D. Pedro I, 484-485).

Para além desta há outras menções, directas ou indirectas, consoante os casos, à produção de vinho naquela região. Vários são os documentos que falam em lagares, adegas e nas diversas formas de pagar as prestações devidas, neste caso ao Convento de Fiães e que se faziam de diversas maneiras: *modios de vino*, "*almudem de vino*" ou "*quartam de vino*". O texto é, todavia, tão variado que consegue expressar as diversas formas como o vinho era pago ou de onde provinha: "*et alterum almudem de vino*", "*unam quarta de bono vino*", "*vini in lagare*", "*de omni fructu in lagare*" (CF, fl. 63v., 110v., 70).

### — Tipo de vinhos produzidos

Tudo parece indicar que durante a Idade Média os vinhos produzidos na bacia do Rio Minho eram maioritariamente os tintos. É no entanto uma suposição sem consistência documental, porque as menções à vinha e ao vinho não caracterizam castas ou tipos de vinhos. Esta escassez informativa altera-se a partir do séc. XVI quando as fontes documentais mencionam a presença, no mercado do Porto, de vinhos brancos e tintos oriundos de Monção com tabelas diferenciadas entre eles. Apesar da produção abarcar brancos e tintos, estes foram os mais valorizados e mesmo os mais comercializados. Basta consultar os montantes exportados pela barra de Viana do Castelo desde o começo da época moderna para se perceber a real dimensão da situação. Não é, por acaso, que na Exposição de Berlim de 1889, os vinhos brancos Verdes tivessem somente um representante proveniente da região de Penafiel e que só muito recentemente as referências aos vinhos brancos tenham-se multiplicado (Estevão, 1995, 11).

Que a produção do vinho tinto era muito superior ao branco é facilmente comprovado pela etnografia e mesmo em estudos monográficos de índole local e regional. O vinho de consumo corrente entre os lavradores Minho era o tinto, normalmente numa mistura que estava longe de respeitar a nobreza e a qualidade superior de algumas das castas. Usual era também misturar-se uma certa quantidade de água nos vinhos de consumo corrente, durante o processo de vinificação. A adição de água fazia-se, sobretudo, por uma questão económica. Faziam-no os pequenos produtores e as grandes casas de lavoura.

Os pequenos agricultores necessitavam de distender, ao máximo, o benefício de terem intra-muros um produto que muitos consideravam básico, mesmo que o seu consumo se restringisse aos domingos e dias de festa. As grandes casas de lavoura, essas necessitavam de grandes quantidades de vinho para diariamente distribuir aos jornaleiros e criados de servir — era convicção geral o vinho propiciar força — e nem sempre a área plantada era suficiente para as necessidades anuais internas. Um segundo aspecto a reter é o facto do vinho, sendo considerado como um produto de



primeira necessidade, ser uma fonte de rendimento, que de modo algum podia ser ignorada. Como para a comercialização ia o vinho isento de “baptismo”, para o consumo interno corrente destinava-se a água-pé e uma outra qualidade de vinho, chamado de “americano” ou “morango” proveniente de um protector directo oriundo América, para aqui trazido como porta-enxerto para as castas europeias dizimadas pela filoxera (Almeida et alii, 1989, 97). Em regiões como Monção, misturava-se o vinho branco com o tinto dando origem ao Pardusco (Esteves, 1995, 17).

Até meados do séc. XX o consumo de vinho branco era baixo entre a população rural do Minho. O vinho branco, produzido em pequenas quantidades, destinava-se à celebração da Eucaristia e aos grandes dias festivos, mormente a Páscoa, onde era colocado em lugar de destaque na mesa farta que recebia o Compasso. Até aí, era religiosamente guardado em pipa apropriada no lugar mais seguro da adega. Só muito mais tarde, também por meados do séc. XX, é que nasceu o já tão comum costume de o engarrafar. Passada tal efeméride, o restante vinho consumia-se nos dias festivos que se seguiam ou então servia para se presentear um hóspede ou visita digna de tal distinção.

A mudança no modelo de plantio iniciada em meados do séc. XX – na década de 50 a percentagem de vinho branco em relação ao tinto era de 8,97%, mas na de 80 já representava 43% da produção declarada (Esteves, 1995, 17) – está intimamente relacionada com a inflexão na política até então seguida pela Região dos Vinhos Verdes. A valorização das castas mais nobres e apropriadas, a escolha dos solos mais apropriados e dos respectivos métodos de condução casaram-se com a adequação do vinho ao gosto de determinadas faixas de consumidores. O intercâmbio turístico e a dispersão da massa migradora dos trabalhadores portugueses originários do Entre-Douro-e-Minho pela Europa Central e Nórdica, contribuíram para que, um vinho fortemente regionalizado passasse a ter alguma aceitação externa. O restante fizeram-no as regras da concorrência, o gosto dos consumidores e sobretudo as normas da CE onde Portugal se integrou na década de 80 do século passado. Comparativamente algo de semelhante se passava na parte mais meridional da Galiza. É no séc. XX que é adoptada a denominação “Rias Baixas” para os vinhos ali produzidos. Tal como a Região dos Vinhos Verdes, os produtores galegos substituíram as castas muito produtivas mas de péssima qualidade oriundos dos “*híbridos produtores directos que produziam vinhos azedos, inestáveis e fracos que apenas eram engarrafados, sendo a sua comercialização de curto rádio. As castes de qualidade, como o Alvarinho, Treijadura ou Loureira, apareciam misturadas e a sua importância era pequena*” (M. Santos, 2002, 116). A sua importância, que era maior na ribeira Minho, nas terras fronteiriças a Portugal, estendeu-se desde a década de 80, a outras regiões ocidentais da Galiza, alterando-se assim estratégias de plantio, castas e métodos de vinificação em tudo semelhantes a outros da Península e do vizinho Alto Minho.

Mudaram-se os seculares hábitos de plantio e de consumo, alterou-se a paisagem rural do Entre-Douro-Minho. As uveiras desapareceram em grande parte da Região dos Vinhos Verdes. Morte anunciada, a prazo mais ou menos longo, têm os tradicionais lateiros a rodear os campos de cultivo, como já são exemplares raros as ramadas que cobriam caminhos, atalhos e veredas e sombreavam os terreiros de acesso às casas de lavoura. Substituíram-nos as vinhas conduzidas em forma contínua em cordão simples ou duplo, em cruzeta ocupando toda a extensão de antigos campos de milho ou centeio ou invadindo o espaço da floresta que descia até à meia encosta ensolarada.

#### – As estruturas vinárias

A documentação medieval, já que a anterior é omissa para estas paragens, cita terrenos de vinha, quantidades de vinho a pagar, mas também menciona a existência de adegas e de lagares.

As adegas citadas pertencem a dois mosteiros: Paderne e Fiães. Sem dúvida que outras haveria, já que a nobreza e o rei tinham interesses na região, tal como o bispado de Tuy e os muitos lavradores de medianas posses que povoavam o *ager* da bacia do Rio Minho. Os mosteiros, em virtude da sua dimensão e dispersão das propriedades, tinham necessariamente locais de armazenamento dispersos, mas a produção que dependia directamente do mosteiro, é admissível que estivesse centrada nas respectivas estruturas de apoio. Algo de semelhante se passava com as casas de lavoura, cuja área de cultivo se centrava em redor da casa. Nestas a adega fazia parte de uma estrutura mais ampla, normalmente situada no rés-do-chão, em local arejado e com temperatura baixa. No fundo os cuidados a ter com a adega, o stio onde o vinho ia maturar em pipas de madeira, antes de entrar no consumo, não andam longe daqueles que o tratadista romano Vitruvius aconselhava na instalação de adegas do seu tempo (Vitruvius, Livro VI, Cap. IX).

O lagar medieval está na tradição do romano descrito por Catão, mas os textos medievais não destrincham as subtilidades porque ele passou nas centúrias seguintes. Quando determinado diploma afirma que em determinada vinha há lagar – *in Abeleira iuxta torcularum Pelagii Velasci* (CF, fl. 77v) – não está a especificar se é um lagar de trave resguardado no interior de uma adega ou se, pelo contrário ele é um lagar cavado na rocha. Idêntica dúvida subsiste quanto ao lagar de Velas “*quod ibi habueritis de vino in torculari*” (CF, fl. 93v), mas menos acerca do que é atribuído a São Pedro da Torre “*meum celarium de ecclesia Sancti Petri de Turre annuatim... et ad torcular*” (CF, fl. 69). O facto do proprietário possuir um celeiro naquela localidade não exclui a hipótese do lagar estar incorporado nesta estrutura, pois é sabido que normalmente eles eram mistos, isto é, armazenavam cereais, alfaías agrícolas, tal como o vinho.

Só as grandes propriedades conventuais e da nobreza é que teriam estruturas separadas, face à quantidade e variedade de produtos agrícolas tinham de armazenar. O usual seria, tal como o refere o documento da Chancelaria de D. Pedro I alusivo à vila de Melgaço, uma situação mista “*pera hi colherm seu pam e seu vinho*” (ANTT, Canc. D. Pedro I, 1023).

As propriedades de maior dimensão tinham, ao que tudo indica, junto ou no interior da adega, o seu “*torcular*” a funcionar de acordo com as normas então vigentes. Assim o exigiam as condições atmosféricas – a vindima é normalmente concordante com as primeiras chuvas de Outono – o volume de uvas a vinificar, a quantidade de vinho a armazenar e o brôlho que era necessário espremer na lagarera.

O uso de lagares cavados na rocha é de conhecimento tão antigo quanto o é o Antigo Testamento, mas também é da compreensão geral que tais unidades, por força da sua especificidade e localização, só são entendíveis como corolário de um processo de escassa rentabilidade económica. Se o lagar de prensa está directamente relacionado com a média/grande produção, os cavados na rocha podem ser articulados com a pequena produção, focalizada no uso familiar. Todos os lagares cavados na rocha que se conhecem desde Orense às Astúrias, da Catalunha ao Minho são exemplares tipificados só admissíveis em processos de fabrico artesanal e de dificuldades técnicas porque, ao invés dos lagares de trave, o mosto obtido por bica aberta, para fermentar em condições de futura utilização, tem de viajar desde o local de pisa até à adega onde vai maturar, por vezes em circunstâncias nada favoráveis.

Comparativamente aos lagares de trave, um lagar cavado na rocha tinha custos de produção e de utilização bem inferiores. Os custos na construção e na utilização destes lagares com trave eram tão elevados, que somente as bolsas com certos recursos financeiros é que podiam aspirar a possuí-los. Desafogo económico que não estava ao alcance da grande maioria da população do Alto Minho.

## BIBLIOGRAFIA

- ALMEIDA, Carlos A. Brochado de – *Povoamento Romano do Litoral Minhoto entre o Cávado e o Minho*, Vila Nova de Cerveira, 2003.
- ALMEIDA, Carlos A. Ferreira de – *Arte da alta Idade Média*, in *História da Arte em Portugal*, Vol. 2, Publ. Alfa, Lisboa, 1986.
- ALMEIDA, Manuel José de et alii – *A Vinha no Entre Douro e Minho*, DRAEDM, n.º 12, Vila do Conde, 1989.
- AMARAL, Duarte, *O Grande Livro do Vinho*, Lisboa, 1995.

- ANTUNES, João Manuel Viana; Guerreiro, Alfredo José de Castro – *Os Forais de Vila Nova de Cerveira*, Vila Nova de Cerveira, 1996.
- BERMEJO BARRERA, J. C. – *Las fuentes literarias y la historia antigua de los pueblos del Noroeste de la Peninsula Ibérica*, in *Los Finisterres Atlánticos en la Antigüedad*, Gijón, 1996.
- CAMÕES, Luis de – *Os Lustadas*, Imprensa Nacional, Lisboa, 1971.
- ESTEVÃO, José – *Quintas do Vinho Verde*, Porto, 1995.
- GARCIA Y BELLIDO, Antonio – *España e los españoles hace dos mil años*, Madrid, 1968.
- LUCAS ALVAREZ, Manuel – *Tumbo A de la Catedral de Santiago*, Santiago, 1998.
- M. SANTOS, Xosé – *Os territórios do vinho na Galiza. Contribuição à Geografia cultural do vinhedo e do vinho*, in *Douro – Estudos & Documentos*, Vol. VII (13), 2002, (3), 113-122.
- MOREIRA, M. A. Fernandes – *O Porto de Viana do Castelo na Época dos Descobrimentos*, Viana do Castelo, 1984.
- MOTA, Maria Teresa Fonseca Oliveira Pereira da et alii – *Catálogo das Castas. Região Demarcada dos Vinhos Verdes*, Viseu, 1986.
- NAVEIRO LÓPEZ, Juan L. – *Registro cerámico e intercambios en el Noroeste en la época romana*, in *Los Finisterres Atlánticos en la Antigüedad*, Gijón, 1996.
- OLIVEIRA, Aurélio – *Mestre Gil, Resende e Miranda com os vinhos em bolandas* in *Douro – Estudos & Documentos*, Vol. VI (11) 2001, (1), 49-63.
- OTERO PEDRAYO, R. – *Introducción Geográfica*, in *Los Gallegos*, Ed. Istmo, 1976.
- RIBEIRO, Orlando – *Opúsculos Geográficos*, Lisboa, 1991.
- RIBEIRO, Orlando – *Geografia de Portugal, III. O Povo Português*, Lisboa, 1996.
- RODRIGUEZ ALONSO, Cristóbal – *Las Historias de los Godos, Vandalos y Suevos de Isidoro de Sevilla*, Leon, 1975.
- VITRUVIO, Marco Lucio – *Los diez Libros de Arquitectura*, Ed. Iberia, Barcelona, 2000.

## Fontes

- ANTT – Chancelaria de D. Afonso II
- ANTT – Chancelaria D. Pedro I
- DMP DR – Documentos Medievais Portugueses, Documentos Régios
- CF – Cartulário de Fiães. Livro das Datas
- PMH, Inquisições, 1ª Alçada, 1258
- Vitruvio – De Arquitectura